

MENUS

Du lundi 14 septembre au 25 septembre 2020 Le Mêle sur Sarthe et Hauterive

Lundi 14 septembre

Carottes râpées vinaigrette à l'orange
Boulettes de mouton et au boeuf
Flageolets
Petits Cotentin
Glace



Mardi 15 septembre

Radis
Galopin de veau
Petits pois
Edam
Desserts lactés à la vanille



Jeudi 17 septembre

Salade de tomates à l'huile d'olive
Nuggets de blé
Spaghettis
Vache qui rit
Compote de pommes



Vendredi 18 septembre

Pastèque
Filet de colin sauce crème
Carottes et pommes de terre persillées
Mimolette
Semoule au lait



Lundi 21 septembre

Melon jaune
Omelette
Epinards, pommes de terre sauce béchamel
Brie
Riz au lait



Mardi 22 septembre

Salade de concombre
(Vinaigrette aigre douce à l'huile de sésame)
*Saucisse au porc
Lentillons
Tomme blanche
Mousse au chocolat



Jeudi 24 septembre

Galantine de volaille
Croustillants de poisson
Courgettes béchamel du Jardin de l'Espoir
Samos
Fruits



Vendredi 25 septembre

Salade coleslaw
Bœuf bourguignon
Haricots blancs
Coulommiers
Glace



Produit Local Bio

Produit Régional

Produit Bio

Recette Maison

Nouveauté

Produit Local

AOP

AOC

Recette cuisinée

Fruits et ou légumes cuits, fruits et ou légumes crus, Pain et autres aliments céréaliers pomme de terre et légume sec, Produits laitiers, Viandes, poissons et produits de la mer, œufs, Matières grasses ajoutées, Produits sucré

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cantinière.

Menus susceptibles de variations selon les approvisionnements

*Menu à base de porc